

## MENU RISTORANTE *ORANGERIE* | 2017

## *ORANGERIE* RESTAURANT MENU | 2017



Apertura: 19:30-22:30

Opening hours: 7:30pm – 10:30pm

**Menu Degustazione “Il germano reale in 3 servizi”**  
*Tasting Menu “Mallard Duck in three courses”*  
**Per 2 persone / For 2 people**

Petto di germano, arancio, barbabietola alla brace, yogurt e fave tonka  
*Duck breast, orange, beets, yogurt and Tonka bean*

\*\*

Tortelli al vino rosso farciti al germano, asparagi bianchi e emulsione di nocciole e pecorino  
*Red wine Tortelli filled with duck, white asparagus, hazelnut emulsion, Pecorino cheese*

\*\*

Coscia di germano con sottopelle di foie-gras e lardo di colonnata, nespole, spinaci e patate alla grappa

*Duck leg filled with foie-gras and Colonnata lard (special variety of Lard produced in marble basins of Carrara)*

\*\*

Lingotto al cioccolato alla doppia fermentazione, mandarini, amarene e rum  
*Double fermented dark chocolate brick, tangerine, sour cherries, Rum*

€ 90,00

a persona, bevande escluse / per person, beverages not included

\*\*

Abbinamento vini suggerito / Wine pairing suggested  
€ 35,00

**Menu Degustazione “Il lago”**  
*Tasting Menu “Il Lago”*  
**Min 2 persone / Min 2 people**

Lavarello ai sentori del lago  
*White lake fish...scented*

\*\*

Risotto mantecato agli asparagi, mandarino, pistacchio, salmerino  
*Risotto with asparagus, tangerine, pistachios, Salmerino*

\*\*

Conchiglioni gratinati con carciofo alla romana  
*Conchiglioni pasta with artichokes cooked with herbs and garlic*

\*\*

Millefoglie di pesce di lago, cipollotti, asparagi, uovo di quaglia e caviale  
*Millefeuille of lake fish, onions, asparagus, quail egg and caviar*

\*\*

Gianduia che passione, caramello salato e foglie croccanti  
*Gianduja mousse with passion fruit ice cream, salted caramel and crunchy leaves*

€ 110,00

a persona, bevande escluse / per person, beverages not included

\*\*

Abbinamento vini suggerito / Wine pairing suggested  
€ 45,00

**Menu degustazione “CastaDiva”**

*Tasting Menu “CastaDiva”*

**Min 2 persone / Min 2 people**

Orto, bosco, azzurro dal mare, olio al peperone e spuma agli agrumi

*Assorted vegetables, mixed fish, pepper oil and citrus foam*

\*\*

Foie Gras in due consistenze, corteccia di Saker con nutella,  
chutney di albicocche e tartufo nero, gratinato alla cipolla e sesamo

*Two consistencies of Foie Gras, crunchy biscuit Saker with Nutella,  
apricot chutney and black truffle, onion gratin and toasted sesame seeds*

\*\*

Risotto mantecato agli asparagi, mandarino, pistacchio e scampi

*Risotto with asparagus, tangerine, pistachios and scampi*

\*\*

Bottoni farciti di maialino, ostrica, verza e cipolla candita

*Ravioli filled with suckling pig, oyster, cabbage and candied onion*

\*\*

Lombetto di agnello alle erbe fini, cacio, pepe e ricci di mare

*Lamb loin with herbs, Cacio cheese, pepper and sea urchins*

\*\*

La mela

*The Apple*

€ 130,00

a persona, bevande escluse / per person, beverages not included

\*\*

Abbinamento vini suggerito / Wine pairing suggested

€ 55,00

## **Antipasti**

### *Starters*

Tortino al caprino d'alpeggio, mostarda di pere, lamponi e croccante al sesamo

*Goat Cheese tart, pear mustard, raspberries and sesame's crunchy*

€ 25,00

Tartare di manzo alla mentuccia, soffice di formaggio affumicato,

camomilla, spugna alle erbe e nocciole

*Beef tartare with mint, soft smoked cheese, chamomile, bread with herbs and nuts*

€ 35,00

Foie Gras in 2 consistenze, corteccia di Saker con nutella, chutney di albicocche e tartufo

nero, gratinato alla cipolla e sesamo

*Two consistencies of Foie Gras, mousse with crunchy biscuit Saker  
apricot chutney and black truffle, onion gratin and toasted seeds*

€ 35,00

## **Le zuppe**

### *Soups*

Brodo di fagioli bianchi zolfini, gnocchi di patate dolci, cozze, polpo

e salicornia

*Beans Soup, Potato Gnocchi, Mussels, Octopus and Sea Asparagus*

€ 25,00

Crema di broccolo romanesco, sgombro scottato, nduja e involtino

di Sakura e riso

*Broccoli Cream, pan seared Mackerel Fish, Nduja (spicy spreadable  
salami from Calabria), Sakura and rice rolls*

€ 25,00

**Primi piatti**  
*First Dishes*

Conchiglioni gratinati con carciofo alla romana  
*Conchiglioni pasta with stew artichokes cooked with herbs and garlic*

€ 25,00

Bottoni farciti di maialino, ostrica, verza e cipolla candita  
*Ravioli filled with suckling pig, oyster, cabbage and candied onion*

€ 28,00

Zite al battuto di leprotto, la sua essenza, burro di mandorla e tartufo  
*Zite Pasta stuffed with hare meat, its sauce, almond butter and truffle*

€ 32,00

Risotto mantecato agli asparagi, mandarino, pistacchio e scampi  
*Creamed risotto with asparagus, tangerine, pistachios and scampi*

€ 35,00

Linguine aglio, olio, peperoncino, calamaretti e salsa di pane  
*Linguine pasta with garlic, extra virgin olive oil, chili pepper, squids and bread sauce*

€ 32,00

## Secondi piatti

### *Main Courses*

Lombetto di agnello alle erbe fini, cacio, pepe e ricci di mare

*Lamb loin with herbs, Cacio cheese, pepper and sea urchins*

€ 38,00

Garretto di vitello in crosta di patate, salsa verde ghiacciata e peperoni all'aceto

*Veal shank in potato crust, frozen green sauce and vinegar peppers*

€ 30,00

Variazione di maialino

*Varieties of suckling pig*

€ 35,00

Millefoglie di pesce di lago, cipollotti, asparagi, uovo di quaglia e caviale

*Millefeuille of lake fish, spring onions, asparagus, quail egg and caviar*

€ 35,00

Branzino, capasanta e calamaro appena scottato, salsa alla bagna càuda e carciofo

*Sea bass, scallop and lightly cooked squid, bagna càuda sauce (made with extra virgin oliveoil, desalted anchovies), artichokes*

€ 35,00

**Dessert**

*Dolci*

Lingotto al cioccolato alla doppia fermentazione, mandarini, amarene e rum

*Double fermented dark chocolate brick, orange, sour cherries, and Rum*

€ 18,00

Gianduia che passione, caramello salato e foglie croccanti

*Gianduja mousse with passion fruit ice cream, salted caramel and crunchy leaves*

€ 18,00

Semifreddo allo yogurt, pino mugo e piccoli frutti rossi

*Yogurt parfait, pine and small red berries*

€ 18,00

La Mela

*The Apple*

€ 18,00

Pas...the...ra

*Pas...the...ra (from the typical cake "Pastiera" with the addition of Tea)*

€ 18,00

**Formaggi**  
*Cheeses*

Selezione di formaggi “affinati dal maestro Bernardinelli” servito con mieli, mostarde e marmellate di nostra produzione

*Selection of cheeses produced by the Master Bernardinelli and served with several honeys, mustards and homemade jams.*

Selezione piccola 4 pezzi

*Small selection, 4 pieces*

€ 16,00

Selezione media 6 pezzi

*Medium selection, 6 pieces*

€ 22,00

Selezione completa 10 pezzi

*Complete selection, 10 pieces*

€ 38,00